39e Année. — Tome LXXVII. N° 1989 Paris, 11 Août 1932

# REVUE DE VITICULTURE

## SUR LE ROLE DES MOUILLANTS DANS LA FIXATION, PAR LES TISSUS VEGETAUX, DES MATIERES COLORANTES UTILISEES POUR LE TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES (1)

1. A la suite des recherches de MM. Truffaut et Pastac (2), un certain nombre d'auteurs ont étudié l'emploi des matières colorantes pour le traitement des maladies cryptogamiques des végétaux, principalement de la vigne. Parmi celles qui on été considérées comme susceptibles de fournir des résultats positifs figurent : le Bleu Victoria, le Bleu de Nuit, les dérivés de l'Acridine (Jaune et Orangé), l'Auramine. Toutes ces matières colorantes sont de nature colloïdale ou semi-colloïdale, à granules positifs ; en solution dans l'eau, elles ne dialysent pas ou ne dialysent que très faiblement, se dirigent vers la cathode d'une cuve à électrolyse, et floculent par addition d'électrolytes, l'anion constituant l'ion actif vis-à-vis de la floculation (3).

Ces faits s'accordent avec ce que permettent de prévoir les résultats relatifs à la fixation des matières colorantes sur les supports cellulosiques : au contact de l'eau et en l'absence d'électrolytes, la cellulose sous ses diverses formes prend une électrisation superficielle de signe négatif ; elle fixe par une sorte d'attraction hétéropolaire les colloïdes à granules positifs, tandis qu'elle ne fixe pas, ou ne fixe que très faiblement, les colloïdes à granules négatifs.

Comme la première condition à réaliser pour qu'une matière colorante puisse être active en ce qui concerne le traitement des maladies cryptogamiques est qu'elle se fixe sur les tissus des végétaux à traiter, on conçoit que les seuls résultats positifs aient été obtenus avec les matières colorantes dans lesquelles le granule ou l'ion colorant est électro-positif.

2. Pour assurer le contact de la solution colorante avec les feuilles des végétaux on lui ajoute toujours un mouillant destiné à abaisser fortement la ten-

(1) Note déposée à l'Académie des Sciences par M. P. Viala (25 juillet 1932).

(2) MM. Truffaut et Pastac, C.R., T. 189, 1929, p. 1013.

(3) « La rédaction, à la demande des auteurs eux-mêmes, fait remarquer que ceux-ci, dans leurs recherches, ne préjugent en rien de l'activité anticryptogamique des colorants cités. Leur but est avant tout et surtout d'étudier le rôle physique des mouillants ou adhésifs dans la fixation des colorants sur les champignons parasites et les tissus végétaux. »

sion superficielle de l'eau. La plupart des mouillants jusqu'ici préconisés (Brécolane, Sels Biliaires, Oléate de soude...) sont des sels alcalins de substances organiques à poids moléculaire élevé, formant avec l'eau des solutions colloïdales à granules négatifs. Ajoutés en proportions croissantes dans les solutions colorantes ci-dessus mentionnées, ils déterminent la floculation du colorant dès que leur concentration atteint une certaine valeur $c_1$ ; la floculation persiste jusque pour une concentration $c_2$, après quoi elle cesse complètement. Mais pour une concentration du mouillant supérieure à $c_2$ les granules colorants ont changé de signe : de positifs ils sont devenus négatifs et ne se fixent plus ou ne se fixent que très faiblement sur les supports cellulosiques.

Quelle que soit la concentration sous laquelle on les emploie, les mouillants précédents ont d'ailleurs pour effet de réduire dans une forte proportion la fixation des matières colorantes utilisées pour les traitements anticryptogamiques.

3. Il nous a paru intéressant de rechercher des corps qui, ajoutés aux solutions colorantes, en diminueraient suffisamment la tension superficielle pour assurer le contact avec les tissus des végétaux, sans intervenir sur la fixation.

C'est ce que permet d'obtenir notamment, l'*alcool amylique*. Le tableau suivant donne, pour une solution d'Orangé d'Acridine à 0,18 g. par litre, les proportions de P et P' de matière colorante fixée par 0,5 g. de cellophane introduit dans 10 cm³ de solution en présence de quelques concentrations *c* d'alcool amylique et *c'* de brécolane (en grammes par litre) ; on a indiqué également les tensions superficielles A et A', des solutions.

| C | P | A | C' | P' | A' |
|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 72 % | 71,8 | 0 | 72 % | 71,8 |
| 4,8 | 71 % | 48 | 1 | 8 % | 47 |
| 7,2 | 71 % | 43,4 | 2 | 2,5 % | 45 |
| 10 | 71 % | 41,5 | 2,5 | 1,3 % | 43,5 |

Ainsi une dose d'alcool amylique de 7 gr. par litre détermine un abaissement de la tension superficielle et par suite une mouillabilité supérieure à ceux que fournit une dose de brécolane à 2 g. par litre sans modifier sensiblement la proportion de matière colorante fixée, alors qu'en présence de brécolane cette proportion est presque réduite à zéro. Des essais sur des feuilles de vigne atteintes ou non de Mildiou ont été aussi concluants. L'addition de traces de *camphre* aux solutions colorantes semble donner des résultats analogues. Nous poursuivons ces recherches.

Augustin Boutaric,
Maurice Doladilhe
et Maurice Piettre.

## LE XXe CONGRES NATIONAL DE LA MUTUALITE ET DE LA COOPERATION AGRICOLES

Le XXe Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricoles s'est tenu à Arles, du 30 juin au 3 juillet dernier, sous la présidence de M. *Fernand David*, Sénateur, ancien Ministre, Président de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

Ce Congrès a obtenu le plus brillant succès, puisque plus de 300 délégués d'associations agricoles, venus de toutes les provinces de France, et même d'Algérie, ont pris part à ses travaux.

De nombreux parlementaires, des personnalités agricoles et divers hauts fonctionnaires assistaient à la séance d'ouverture.

Après un discours de M. *Orange*, vice-président de la Caisse Régionale de Crédit Agricole, de M. le *Maire d'Arles*, et de M. le *Sous-Préfet d'Arles*, M. *Orange* fait nommer par acclamations M. *Fernand David*, président du Congrès ; MM. *Jourdain*, Président de la Fédération des Mutuelles-Bétail de la Somme, *Carcassonne*, Président de la Caisse Régionale de Crédit Agricole des Pyrénées-Orientales, assesseurs ; et M. *Vimeux*, Secrétaire général du Congrès.

M. *J.-B. Martin*, Président de la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire expose un rapport sur « *les Unions de Coopératives* et *le Crédit Agricole* ». Ce rapport très intéressant donne lieu à une discussion, à la suite de laquelle le vœu suivant fut adopté :

Qu'un texte de loi intervienne au plus tôt pour fixer le statut juridique des Unions de coopératives agricoles et que le régime fiscal de ces groupements soit précisé d'urgence, en même temps que celui des coopératives agricoles elles-mêmes ;

Qu'une dotation spéciale soit mise à la disposition de la Caisse Nationale de Crédit agricole pour lui permettre de pourvoir aux besoins du financement des Unions de coopératives, qu'un premier fonds soit créé pour garantir les prêts consentis aux Unions de coopératives, ce fonds de garantie pouvant être ensuite alimenté au moyen de prélèvements sur les opérations des Unions ;

Que le projet de loi n° 3.158 déposé le 13 avril 1930 par le Gouvernement sur le bureau de la Chambre des Députés, soit repris et soumis le plus tôt possible au Parlement ;

Que soit également votée, d'urgence, par la Chambre des Députés, la proposition de loi Chanal votée le 12 février 1931, par le Sénat.

Au cours de la discussion, la question du Crédit Agricole est abordée et le Congrès décide l'envoi d'un télégramme urgent au Ministre des Finances, pour lui demander de déposer immédiatement et de faire voter par le Parlement les projets de loi attribuant des avances à la Caisse nationale de Crédit agricole : 500 millions pour le crédit à moyen terme ; 250 millions pour le crédit à long terme.

M. *Mistral*, Directeur de la Caisse Régionale de Crédit Agricole des Bouches-du-Rhône fait l'historique de cette caisse et en montre les résultats obtenus par elle.

M. *Buchet*, Directeur des Services Agricoles de Loir-et-Cher présente ensuite

un rapport sur les *Coopératives de Distillerie* et les *Coopératives maraîchères*. A la suite de ce rapport, plusieurs vœux sont adoptés.

Le Congrès, confirmant le vœu émis par le Congrès de Vannes, en 1931,

Demande que : dans les Etablissements d'enseignement dépendant du Ministère de l'Agriculture et de l'Instruction publique, l'enseignement de la Coopération et de la Mutualité agricoles soit développé ;

Que dans les écoles primaires rurales qui donnent l'enseignement agricole, les instituteurs cherchent tout particulièrement à développer l'esprit coopératif chez les élèves ;

Que M. le Ministre de l'Instruction Publique et M. le Ministre de l'Agriculture se concertent pour faire connaître à tout le personnel de l'enseignement primaire public le fonctionnement et les résultats généraux de la coopération agricole.

A la suite du rapport de M. *Buchet*, le Congrès émet, en outre, le vœu suivant :

Que la Caisse Nationale de Crédit agricole veuille bien envisager la possibilité de porter en fait à vingt années le délai maximum de remboursement des avances aux coopératives agricoles lorsque le montant de ces avances est supérieur à 100.000 francs.

Ainsi qu'un autre vœu concernant le statut fiscal des Sociétés coopératives agricoles.

M. *Orange*, Vice-Président de la Caisse Régionale de Crédit Agricole des Bouches-du-Rhône, fait un exposé très intéressant sur la « *Coopération lainière dans les Bouches-du-Rhône* » et le Congrès, après une discussion très nourrie, adopte le vœu suivant :

1° Que soit réservé intégralement à la Commission prévue par l'article 46 de la loi de finances du 30 décembre 1928, le soin de procéder elle-même aux attributions des subventions ou d'avances remboursables aux bénéficiaires définitifs visés dans ledit article sur la proposition des Ministres de l'Agriculture et des Colonies ;

2° Que la proposition de résolution dont M. Victor Boret et plusieurs de ses collègues ont pris l'initiative soit adoptée par le Sénat ;

3° Que la proposition de loi déposée par MM. Margaine et Ferin, députés, sur le bureau de la Chambre, soit reprise et examinée le plus tôt possible par le Parlement.

M. *Amalbert*, Professeur d'Agriculture, présente ensuite un rapport sur « les *Syndicats de défense contre les ennemis des cultures dans les Bouches-du-Rhône* », il insiste particulièrement sur la lutte contre les sauterelles.

Le Congrès émet alors le vœu « qu'une active propagande soit faite dans tout le pays pour la création de syndicats et fédérations de syndicats de lutte contre les ennemis de la culture » et demande que « toutes mesures utiles soient prises pour la protection de nos récoltes, contre l'invasion d'insectes nuisibles par l'introduction de fruits ou de légumes contaminés ».

M. *Claverie*, Directeur de la Caisse Centrale de Réassurance des Mutuelles agricoles de l'Afrique du Nord fait un exposé sur l'application à l'Algérie des nouvelles dispositions législatives concernant l'assurance-grêle contenues dans la loi de finances du 31 mars 1932. A la suite de cet exposé, le Congrès adopte le vœu suivant :

1° Qu'une Commission spéciale soit instituée en vue d'étudier les modifica-

tions à introduire à la loi du 31 mars 1932 pour tenir compte de ces conditions spéciales ;

2° Que la mutualité agricole algérienne, la Caisse Centrale de Réassurance des Mutuelles agricoles de l'Afrique du Nord, soit largement représentée dans cette Commission.

M. *Beaurieux*, Conseiller Juridique de la Fédération, entretient le Congrès de diverses questions concernant des associations agricoles affiliées. Après discussion plusieurs vœux sont adoptés, entre autres, celui demandant que les Caisses de Crédit agricole mutuel soient assimilées au point de vue fiscal aux Sociétés de Crédit immobilier.

Un rapport très documenté de M. *Fondard*, Directeur des Services Agricoles des Bouches-du-Rhône sur les *Insitutions de Mutualité et de Coopération agricoles dans les Bouches-du-Rhône* est lu par M. Amalbert, professeur d'agriculture.

M. *Métayer*, Directeur des Services Agricoles de Maine-et-Loire, expose un rapport très intéressant sur « *le rôle des Mutuelles-Bétail dans l'hygiène du Bétail* ».

M. *Marcel Astier*, Président de l'Office Régional Agricole du Midi, fait, avec une grande autorité, un exposé complet de « *l'organisation à établir, en vue d'assurer le fonctionnement normal des associations agricoles* ». Le vœu suivant est alors adopté par le Congrès :

*a*) Que le triple contrôle de l'Inspection des Finances, du Ministère de l'Agriculture et de la Caisse Nationale de Crédit Agricole soit uniformément étendu à toutes les caisses de crédit agricole mutuel et sociétés coopératives agricoles constituées en application de la loi du 5 août 1920 ;

*b*) Que le contrôle du Ministère de l'Agriculture, soit de même uniformément étendu à toutes les caisses d'assurances et de réassurances mutuelles créées conformément à la loi du 4 juillet 1900.

M. *Moreau*, délégué technique de la Fédération, fait un exposé sur « *l'organisation de la prévention par les Mutuelles-incendies* ».

M. *Gascard*, Chef du Service des Assurances sociales à la Mutuelle de l'Est, présente, en collaboration avec M. *Malnoury*, Directeur des Mutuelles Agricoles de l'Est, un rapport sur « *l'organisation de la prévention en matière d'assurances sociales.*

Après discussion, le Congrès émet le vœu :

Que dans chaque département, les Caisses d'Assurances Mutuelles agricoles entrent en relation avec les institutions d'hygiène sociale et les représentants accrédités des Syndicats médicaux, en vue de l'élaboration d'un programme de prévention et d'une adaptation de ce programme à l'Agriculture ;

Que des statistiques de mortalité et de morbidité soient mises à la disposition des groupements mutualistes agricoles et que ceux-ci s'entendent avec l'Administration et les services d'hygiène pour les tenir à jour ;

Qu'enfin, l'application du carnet de santé soit généralisée et rendue obligatoire par une disposition législative, insérée dans la loi sur les Assurances sociales.

M. *Grizel*, Directeur de la Caisse de Réassurance de l'Oise, présente un rapport intéressant sur « *l'organisation de la prévention en matière d'assurances-accidents* ». Il montre le rôle prépondérant que doivent jouer les Mutuelles agricoles dans cette question.

Par l'énumération rapide des rapports et des vœux présentés, on se rendra aisément compte de l'importance des questions qui ont été traitées au XX^e Congrès de la Coopération et de la Mutualité agricoles.

Un banquet de près de 350 couverts fut présidé par M. *Abel-Gardey*, Ministre de l'Agriculture, entouré de nombreuses personnalités politiques et agricoles. Des discours très applaudis y furent prononcés par MM. *Orange*, Vice-Président du Comité d'Organisation ; *Causeret*, préfet des Bouches-du-Rhône ; *Masson*, Maire d'Arles ; *Schrameck*, Sénateur, ancien Ministre ; *Brard*, Sénateur du Morbihan ; *Fernand David*, Président du Congrès et par M. *Abel Gardey*, Ministre de l'Agriculture.

Une grande excursion en Camargue permit aux congressistes de visiter des cultures de riz, de voir la propriété de M. Granaud où l'élevage des chevaux tient une place très importante, de pénétrer dans la « manade » du Marquis de Baroncelli, d'assister au spectacle de la ferrade et d'approcher des gardians et de leur « Saintoise ».

Un déjeuner très réussi servi sous les arènes des Saintes-Maries-de-la-Mer avec les jeux des gardians dans les arènes, et une visite à un vignoble important, terminèrent cette excursion si intéressante à tous les points de vue.

Une autre excursion emmena les Congressistes visiter l'abbaye de Montmajour ; leur permit de faire l'ascension si curieuse et si pittoresque des Baux et de voir les monuments romains de Saint-Rémy.

De grandes fêtes eurent lieu également au Théâtre Antique et dans les Arènes d'Arles ; et les Congressistes se séparèrent en fixant le siège du XXI^e Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricoles, à Besançon, en 1933.

Marthe TARDY.

---

## SITUATION DU VIGNOBLE

**Vignoble algérien.** — Les vignobles des départements d'Alger et d'Oran ont été, comme je vous l'ai signalé dans une note précédente insérée au printemps dans la *Revue de Viticulture*, fort éprouvés par les gelées du mois d'avril. Depuis, le Mildiou s'est montré après chaque pluie, et nous en avons eu quelques-unes pendant juin et même dans les premiers jours de juillet ; mais les dégâts causés ont été localisés. Des parcelles très humides ou à végétation luxuriante ont seules souffert sérieusement. Partout ailleurs après un nombre considérable de sulfatages on a pu se préserver.

L'Oïdium a fait rage dans toutes les vignes des plaines et coteaux du littoral, et ce, en dépit des soufrages répétés, à peu près inagissants en raison de la température peu élevée de l'air des mois de juin et juillet et des brouillards intenses qui tous les matins règnent sur les côtes d'Algérie. On a utilisé largement les solutions de permanganate de potasse pour détruire l'Oïdium là où les soufrages se sont montrés insuffisants. Le métabisulfite de potasse, en solution aussi, a été employé par quelques viticulteurs, pour le même objet, et avec succès, paraît-il.

On prévoit une forte attaque d'Eudémis de la 3^e génération, elle serait toutefois moins importante que celle de 1931.

On se plaint de la sécheresse dans les vignobles de l'Oranie, la tranche d'eau tombée au cours de l'année est en effet moins haute encore que de coutume.

Les cours des vins de la précédente récolte avaient atteint 14 fr. le degré, ils ont fléchi et des reventes entre négociants se traitent sur la base de 12 fr. Ce prix de 12 fr. a été obtenu vers la mi-juillet pour des ventes sur souche, il a

baissé depuis et quelques affaires se traitent actuellement à 11 fr. A ce prix, les propriétaires opposent de la résistance. Les négociants, pour diverses raisons telles que : crise générale, resserrements bancaires, incidences de la loi du 4 juillet 1931, nouvelles contradictoires sur l'état du vignoble métropolitain, etc..., ne sont pas incités à spéculer comme ils le faisaient les années précédentes.

F. S.

**Région de Bône (Algérie).** — L'année 1932 sèche, sans sirocco jusqu'à ce jour a été particulièrement favorable aux vignobles de la région.

Presque sans Mildiou les 10 à 12 sulfatages ordinaires ont néanmoins été effectués. L'Oïdium fait quelques dégâts dans les bas-fonds malgré des soufrages réitérés peu actifs par temps frais.

Aucun dégât n'est signalé par les vers de la grappe, notamment de l'Eudémis, dont la région semble être indemne à ce jour.

En général, les vignes ont une belle végétation et on escompte une bonne moyenne pour la production ; cependant les grains en véraison ne grossissent pas, il n'existe pas de réserves d'eau dans le sol, aussi les irrigations sont poursuivies partout où elles sont possibles.

La hausse des vins semble être arrivée à son maximum de 13 à 14 francs pour les rares disponibles et à 12 fr. 50 sur souches. On estime à 25 % la récolte vendue sur souches.

Les vendanges commenceront du 20 au 25 août.

De nombreux petits viticulteurs protestent contre le blocage de 33 % qui ne s'explique pas avec les cours actuels, et des réclamations commencent à se produire contre les retards dans les paiements des alcools réquisitionnés.

ESCOFFIER.

**Vignoble girondin.** — La pluviosité excessive et continue depuis le printemps n'a guère favorisé le vignoble.

La vigne présente un retard de 15 jours à 3 semaines dans sa végétation. Certains cépages ont assez fortement coulé, le Malbec et le Colombard notamment. Le Mildiou aurait causé de sérieux dégâts si les viticulteurs ne s'étaient tenus sur leurs gardes et n'avaient pour ainsi dire pas cessé de sulfater depuis le 15 mai. A tel point, d'ailleurs, que l'on trouve assez difficilement du sulfate de cuivre dans le commerce tant la consommation de ce produit a été considérable. C'est dire que le vin qui sera récolté cette année coûtera cher...

En raison de tels sacrifices, et en dépit d'assez nombreuses attaques de Mildiou sur les feuilles, on trouve dans l'ensemble et jusqu'à présent, assez peu de Rot-brun. Les Merlots eux-mêmes, particulièrement sensibles au Mildiou, en sont, cette année, à peu près indemnes.

Rien de particulier à signaler concernant l'Oïdium et les vers de la grappe qui, jusqu'à ce jour, ne paraissent pas avoir causé de notables dégâts.

Les vignes sont en général très sales, envahies par les mauvaises herbes, que l'on se résout à faucher, n'ayant pas toujours le temps de faire les façons culturales appropriées.

La récolte s'annonce comme bonne moyenne en quantité. Quant à la qualité?... Il nous faudrait un peu plus de soleil que nous n'en avons eu jusqu'à présent.

Les vins de consommation courante ont vu les cours s'élever à peu près parallèlement à ceux du Midi. La tendance en est toujours très ferme et plutôt en la hausse. Quant aux grands vins, non seulement leurs cours n'ont pas connu de reprise, mais ils ont plutôt tendance à la baisse.

A. L.

**Vignoble charentais.** — Le vignoble des Charentes a débuté, dans sa végétation, avec trois semaines de retard.

Malgré cette circonstance, en avril, des gelées ont atteint, par place, les boutons en bourre des Folles Blanches, Colombards et autres vignes précoces.

La sortie des grappes, sur les cépages n'ayant pas souffert de la gelée, et, notamment, du Saint-Emilion (variété fournissant aujourd'hui l'essentiel de la récolte), la sortie a été excellente. Partout, on a pu constater l'apparition d'un

très grand nombre de grappes, dont le développement a dépassé les dimensions que l'on avait coutume de voir.

A ce moment, on pouvait prévoir de très gros rendements.

Mais les choses ont commencé à mal tourner. Le temps s'est maintenu, de façon générale, à la pluie et au froid. Des attaques de Mildiou en ont été la conséquence. Le mal s'est montré virulent, dès le début.

La coulure, plus ou moins partielle, et, par endroits, totale, a sérieusement réduit la récolte pendante, sur tous les cépages.

Le Mildiou a fait des progrès rapides, envahissant, par attaques répétées, feuilles et grappes, dans toutes les vignes dont la défense n'était pas parfaite ; surtout dans les vignobles les plus soumis aux pluies orageuses torrentielles, plus ou moins locales, qui se sont succédé.

Les travaux de culture n'ont pas pu être exécutés comme il aurait convenu. La majorité des vignes, de la région argileuse et humide de la contrée, dite du Pays-Bas, sont dans un état d'inculture presque complet.

Si bien que, si nous faisons le point, à ce jour, 1er août, nous constatons que la très belle récolte, apparue après le débourrement, s'est partiellement effritée et continue de s'effriter de jour en jour.

Certes, tout n'est pas perdu. Il reste en puissance une récolte qui sera très « jalouse », mais qui, dans l'ensemble, pourrait être encore moyenne.

Malheureusement, il y a deux points noirs, en interrogation constante, à l'horizon :

Premièrement, le temps orageux, pluvieux et trop froid, qui persiste, va-t-il continuer ? Si oui, les apparences en volume vont rapidement s'affaisser, surtout dans les vignes où Rot gris et Rot brun sont installés.

Deuxièmement, le Saint-Emilion, cépage tardif, principal facteur d'abondance, dans notre région, va-t-il mûrir ? Si oui, le volume du vin récolté pourra être passable. Mais, si la fin de l'été ressemble à son début, cette maturité ne pourra pas arriver à son terme, et nous ne récolterons qu'un vin très pauvre en alcool, incomplet et par trop acide.

Seul un changement complet, durable et très prochain de la température peut faire pencher la situation critique actuelle vers le mieux — ou la persistance du mauvais temps, vers le pire.

Quant aux prix des vins, ils ont fait un bond en hausse, puis ont tendance à redescendre. Le marché semble extrêmement impressionnable et particulièrement sensible aux nouvelles, tour à tour optimistes ou pessimistes.

J.-L. Vidal.

**Seine-et-Marne.** — Ma dernière communication mentionnait la pluie tombée le 13 juillet. Depuis, presque chaque jour, du 15 au 25, nous avons été gratifiés de pluies orageuses, par temps lourd éminemment propice à la germination et à la multiplication des spores du Mildiou. Et c'est ce qui est arrivé. Le feuillage peu atteint, mais les grappes, bien que poudrées, plus fortement. C'est là un arrêt inquiétant et imprévu sur le chemin bien long d'ici la vendange.

Quant au vignoble spécial de Thomery, il est de toute beauté, grâce à notre lutte sans merci contre les maladies et surtout la préservation des dévastations des vers par l'ensachage des grappes dès la défloraison.

Les pépinières de raisins de table sont, grâce au temps sec et chaud qui a régné plusieurs semaines durant, luxuriantes de santé.

René Salomon.

**Champagne et Côte d'Or.** — Une visite récemment faite aux vignobles de l'Est me permet de confirmer la plupart des indications données dans les derniers numéros de cette Revue sur la situation de la Champagne et de la Côte-d'Or. Alors que le Mildiou a ravagé très sérieusement les vignes du Midi, que l'Oïdium mal combattu par le soufre pendant ces journées relativement froides et très pluvieuses, fait parler de lui en Algérie, dans les régions qui sont au sud du Massif Central et en Alsace, nous avons trouvé les feuilles des vignes champenoises et bourguignonnes à peu près indemnes de ces deux principaux parasites,

Mais gare au Rot brun ! Nous en avons vu sur des grappes alors que le Mildiou de la feuille avait passé inaperçu ; il faut s'attendre à trouver le parasite dans des grains recouverts de bouillie ou de poudre, l'infection des grains se faisant ici par le pédicelle et l'intérieur du grain et non par la pellicule de la baie.

Les vers : Pyrale, Cochylis, Eudémis, restent les parasites les plus menaçants pour le moment. Ce que nous avons vu à Cramant (Marne), de l'efficacité des traitements à l'eau chaude ou aux arsenites alcalins pendant le repos végétatif, ou par les bouillies aux arseniates au printemps, est tout à fait probant, en ce qui concerne la Pyrale. Côte à côte, des vignes traitées et des vignes sans traitement montraient des aspects bien différents. En Bourgogne, à Beaune et à Meursault, nous avons pu observer aussi des dégâts très sérieux causés par la Pyrale.

Les vols de seconde génération ont été tout particulièrement abondants pour la Cochylis et l'Eudémis dans ces deux belles provinces de Champagne et de Bourgogne. On traite avec ardeur, ici à la nicotine, là aux arsenicaux insolubles associés à la bouillie bordelaise. La nicotine et les arsenicaux ont chacun leurs partisans et leurs adversaires. Ce qui frappe surtout, en faveur de la nicotine, c'est qu'on trouve des larves mortes, foudroyées par le contact avec l'insecticide. On sait que les larves empoisonnées par l'arsenic ne meurent pas tout de suite, elles tentent même de se chrysalider. Mais leur aspect languissant, leur couleur pâle, montrent bien à l'expert qu'elles sont vouées à la destruction prochaine.

En ce qui concerne la qualité des vins et la légèreté qu'il y a à condamner trop vite des années comme 1931 où l'acidité des moûts a été peut-être sensiblement au-dessus de la normale, nous avons pu vérifier l'exactitude de ce que dit le distingué collaborateur de Meursault qui signe ses Notes J. L., au cours de dégustations fort agréables effectuées le mois dernier à la Romanée-Conti (Côte-d'Or) et à Bouzy (Marne). Nous avons trouvé très délicats et bien améliorés par le premier vieillissement les vins de 1931. Sans doute les 1929, grande année, gardent leur supériorité, comme les 1925 que nous avons eu le privilège de goûter avec tout le respect qui leur est dû. Mais les 1930 et les 1931 font figure très honorable à côté de ces vins exceptionnels et l'on peut pronostiquer que leur bouquet, leur distinction augmenteront encore dans les années qui vont suivre. L'acidité, désagréable chez les vins nouveaux, n'est-elle pas un élément de bonne tenue des vins, de fraîcheur et de bouquet qui se développera au cours des ans ?

C'est ce que nous faisait constater M. Gaudin de Villaine, l'aimable et heureux propriétaire de la Romanée-Conti, la reine des Bourgognes. C'est ce que nous avons vérifié quinze jours après à Bouzy, en Champagne, en compagnie des Directeurs de la maison Moët et Chandon.

Restons prudents, lorsqu'il s'agit de juger de l'avenir des vins avant qu'ils aient passé le premier hiver. Le terroir, le cépage, les soins culturaux et la bonne vinification arrivent souvent à dominer, au bout de quelques mois, l'action néfaste des années avares de soleil.

Espérons donc en la valeur des vins de 1932 ; elle dépendra de ce que sera le mois d'août. — Paul Marsais.

**Alsace.** — Après un long hiver et une sortie tardive, on aurait dû pouvoir escompter une période de beau temps permettant de rattraper le temps perdu. Il n'en a rien été cette année et tous les pronostics se sont trouvés faussés ; contre toute attente, le mauvais temps a continué et continue encore.

Certains cépages ont eu un débourrement très irrégulier par suite du mauvais aoûtement du bois. Le Sylvaner en particulier se trouve le plus frappé ; beaucoup de bourgeons ne se sont pas du tout développés ou sont sortis atrophiés et on constate pas mal de manquants dans les jeunes vignes.

La floraison déjà tardive a traîné et s'est prolongée jusqu'à la première semaine de juillet. La fécondation a donc été défectueuse et la vigne ne se présente pas aujourd'hui sous un aussi bel aspect que l'année dernière à même époque ; néanmoins, on voit encore de belles vignes, surtout en Riesling et Traminer. Espérons que le beau temps que nous attendons avec impatience arrivera à rattraper le temps perdu.

Pour ce qui est des maladies cryptogamiques : le Mildiou s'est déclaré assez tard ; malgré un temps particulièrement propice au développement de ce cryptogame, il n'a fait que des dégâts insignifiants sur les grappes à cause d'une lutte énergique. Les vignes bien traitées conservent toutes leurs feuilles.

L'Oïdium vient d'être signalé un peu partout ; on cite même des endroits où les Oberlin sont sérieusement atteints. Les pluies presque journalières que nous subissons, empêchent un traitement efficace et dans ces conditions, il est possible que nous devions enregistrer des dégâts.

Malgré un et parfois deux traitements aux arséniates contre la première génération du ver, le résultat a semblé cette année peu efficace, il est certain que les pluies en sont en grande partie la cause. Les dégâts sont assez importants en général.

Quant à la seconde génération, nous sommes en pleine période de traitement; les vols de papillons ont été très importants. Les syndicats de défense contre les ennemis des cultures de nos deux départements, avec le précieux concours de la Direction du centre des Recherches agronomiques à Colmar, ont installé comme les années précédentes dans tout le vignoble, des postes d'avertissement concernant les vols de papillons et l'apparition des maladies cryptogamiques ; c'est grâce à ce service que les dates des traitements ont pu être transmises par journaux et radio.

Signalons un fort orage de grêle qui a tout détruit à Wuenheim et Ollwiller dans la région entre Thann et Guebwiller.

Cette année, la Chlorose s'est manifestée assez fortement dans toute la région et même dans des terrains non calcaires. La question des porte-greffes reste donc encore irrésolue dans bien des cas. Les champs d'expériences, établis par notre Association sous la direction de M. Sick, Directeur de notre Association, et disséminés dans tout le vignoble et dans des terrains variés, nous donneront sûrement cette année des indications précieuses.

Le marché des vins est resté stable depuis la récolte et les variations de prix n'ont été qu'insignifiantes. Ce n'est que dans ces derniers temps que les affaires ont repris, sans doute par suite des mauvaises nouvelles du Midi et si le mouvement actuel continue, les caves pourront être vides pour la prochaine récolte. — A. Walter, *président de l'Association des Viticulteurs d'Alsace.*

---

# ACTUALITÉS

**Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Loi du 13 juillet 1932 abrogeant la réduction de deux dixièmes de degré en cas de dosage de l'alcool au Malligand. — Irrigation des vignes. — Le Tour de France et la propagande pour le vin. — Monument Chaptal et Centenaire. — L'Exposition Générale des Vins et Eaux-de-Vie de la Bourgogne, à Beaune — Un perfectionnement apporté au broyage des fruits : la suppression du pilonnage. — 21e promotion d'ingénieurs techniques d'agriculture — Cinquantenaire du Comice agricole et viticole du Beaujolais.**

**Situation viticole et vinicole du Languedoc.** — Depuis fort longtemps, la situation viticole de notre région n'avait été aussi mauvaise, à cette époque de l'année.

Les grappes de raisins qu'on avait sauvées jusqu'au 20 juillet, semblaient devoir arriver à bonne maturité, parce que les grains bien formés grossissaient normalement ; mais depuis, le Mildiou et les Rots se sont développés sous l'influence d'un état atmosphérique favorable, à tel point qu'une bonne partie de la récolte qu'on croyait avoir sauvée au milieu de juillet, a été détruite et continue à disparaître tous les jours, malgré le souffle puissant, frais et sec du mistral.

Les vignes où les sulfatages n'ont pas été faits la veille de la germination des spores sont dépourvues à l'heure actuelle de la totalité de leurs grappes et d'une bonne partie de leurs feuilles. L'invasion de 1930 qui avait fait des dégâts importants ne peut pas se comparer à celle-ci, qui est un désastre.

L'Oïdium complète les ravages du Mildiou. Il a d'autant plus de prise, que les ceps sont déjà malades.

Nous venons de voir aussi certaines localités où la culture des raisins primeurs de table est développée. On pensait, il y a une quinzaine de jours, pouvoir faire des expéditions vers le 15 août ; mais les dernières attaques de la grappe ont détruit les espérances. Certains propriétaires viennent de décommander le personnel retenu pour couper les raisins et préparer les expéditions.

C'est donc une bien mauvaise année qui se prépare pour le viticulteur de notre région.

Nous avons signalé dans notre dernier communiqué les relations d'un propriétaire de l'Hérault au sujet de l'emploi de l'alun.

Beaucoup de viticulteurs qui avaient épuisé tout l'alun qui se trouvait chez les droguistes et avaient fait des commandes assez importantes ont décommandé, à la suite de quelques notes parues dans la Presse politique, doutant de l'efficacité de ce produit qui a déjà été employé depuis plusieurs années et n'a pas donné de résultats bien satisfaisants.

Le nombre de viticulteurs qui viennent de faire des expériences avec l'alun est assez grand en ce moment, pour permettre d'apprécier sa valeur, au moment de la vendange. Peut-être n'avait-on par employé l'alun de la même façon, les années précédentes.

Nous nous prononcerons lorsque nous aurons vu les résultats.

Voici la formule que préconise le propriétaire viticulteur qui a obtenu des résultats : 2 kg. de cuivre, 1 kg. de chaux dans 100 litres d'eau auxquels on ajoute 2 kilos d'alun de potasse bien dissous à l'avance.

Au sujet de l'oïdium, comme l'invasion est générale, on nous demande, bien que nous l'ayons déjà indiqué, comment on doit employer le permanganate de potasse.

Lorsque l'oïdium est constaté, les soufrages ne suffisent pas pour l'arrêter. Il faut employer le permanganate de potasse à la dose de 125 gr. et 3 kilos de chaux fraîche dans 100 litres d'eau. On pulvérise copieusement les raisins et les feuilles envahis. Ce n'est pas la peine de faire une pulvérisation générale. Ne diriger le jeu que sur les parties attaquées qu'on arrose copieusement.

Le soufre agit par évaporation, tandis que la dissolution de permanganate n'agit que par contact.

Les raisins primeurs qui restent ne sont pas encore mûrs.

Jusqu'à maintenant, la maturité est en retard d'une vingtaine de jours. Il faudrait une température chaude avec nuits humides, pour avancer un peu la vendange qui ne commencera que vers le milieu de septembre.

Nous nous demandons si la maturité se fera régulièrement. Jusqu'à maintenant, il y a bien des irrégularités dans la grosseur des grains de raisins.

Pour les raisins primeurs, nous recommandons aux propriétaires viticulteurs qui pourront en expédier cette année, de bien débarrasser les grappes des grains secs ou avariés. Ce sera un travail long ; mais en présentant une belle marchandise on travaillera pour l'avenir.

C'est par la qualité des raisins et leur présentation qu'on développera la consommation si utile à l'écoulement de notre récolte.

*Marchés vinicoles et défense du vin.* — Nos marchés vinicoles sont plus fréquentés que ceux des années précédentes à pareille époque. Parce que beaucoup de propriétaires viticulteurs étaient « aux eaux », en villégiature, au moment où il n'y avait rien à faire dans les vignes, tandis que cette année, on sulfate !

Les retiraisons se font avec assez d'activité. Quoique les camions-citernes acheminent beaucoup de vins jusqu'aux pays de consommation, les wagons-réservoirs circulent assez sur les chemins de fer puisque les locations de l'hectovoyage sont poussées de 1 fr. 25 à 3 fr. et 3 fr. 50.

Les prix des vins se maintiennent à 15 fr. et 15 fr. 50 le degré. Même à 16 fr. pour certains vins supérieurs.

Dans le port de Sète, les vins d'Algérie qui n'arrivent pas en grande quantité,

ne se paient pas plus cher que les vins de pays : 15 fr. 50 et 16 fr. le degré sur quai Sète, plein fait dans les fûts des acheteurs, paiement comptant.

Quoique le commerce local n'ait pas constitué de stocks de vin pendant toute l'année, il y avait quelques achats de faits à la propriété depuis le moment où les vins étaient descendus à 9 et 8 fr. le degré. Aux cours actuels, beaucoup de reventes se sont faites, ce qui a occasionné un petit arrêt à la propriété et un tassement des cours ; mais la fermeté a repris, en raison de la résistance de la propriété qui ne sait pas le vin qu'elle récoltera cette année.

Si l'Algérie n'annonçait pas une bonne récolte, nous n'aurions pas en France de vin pour la consommation de l'année.

Pendant que nos grandes commissions de viticulture et des boissons qui sont créées en marge du Parlement chôment, pour laisser leurs membres villégiaturer, on prépare à Rome le congrès international de la vigne et du vin pour la dernière semaine d'octobre.

Pendant ce Congrès, la fameuse Commission internationale permanente de la viticulture ira aussi à Rome.

Aujourd'hui il existe beaucoup de Comités ou de Commissions internationaux, pour permettre à leurs membres de faire des voyages d'agrément aux frais des contribuables.

Toutes ces réunions qui devraient aplanir des difficultés, compliquent au contraire les affaires et créent souvent des incidents regrettables. — E. F.

**Loi du 13 juillet 1932 abrogeant la réduction de deux dixièmes de degré en cas de dosage de l'alcool au Malligand.** — Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

*Article unique.* — Les dispositions des paragraphes 2 et 3 de l'article 13 de la loi du 4 juillet 1931 sont abrogées.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 13 juillet 1932.

ALBERT LEBRUN.

Il s'agit des deux paragraphes où le dosage de l'alcool avec l'ébullioscope Malligand était envisagé et où ce dosage devait être diminué de deux dixièmes de degré.

**Irrigation des vignes.** — Le ministre de l'Agriculture,

Vu l'article premier de la loi du 4 juillet 1931 ;

Sur l'avis de la commission consultative interministérielle de la viticulture en date du 8 juillet 1932 ;

Sur la proposition du directeur de l'agriculture ;

Arrête :

ARTICLE PREMIER. — Est autorisée jusqu'au 20 août 1932 l'irrigation des vignes dans les divers départements viticoles de la métropole et de l'Algérie.

ART. 2. — Le directeur de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 15 juillet 1932. (*Officiel* du 16.)

**Le Tour de France et la propagande pour le vin.** — Le Tour de France a toujours passionné le public. Il suffit de parcourir les journaux — tous les journaux faut-il dire, les spécialisés comme ceux qui ont pour mission de nous faire savoir les nouvelles du monde entier — pour se rendre compte de l'intérêt et de l'émoi qui remuent les foules au cours de cette épreuve sportive.

Le 6 juillet, Paris s'agitait aux premières lueurs du jour, et une foule considérable se groupait au Vésinet pour assister au départ des coureurs. Un coup de pistolet, et le peloton se met en route. C'est Biscot, le réjouissant Biscot, l'ami des foules et mieux encore l'ami du bon vin, qui a ainsi lancé sur les routes qui sillonnent les vignobles de France les As de la pédale.

Un écho avait répondu au bruit de la poudre : nous avons su qu'un anima-

teur de la Propagande du Vin venait, lui aussi, de donner le départ à la mousse pétillante d'une bouteille de Champagne.

Le Tour de France est pour la deuxième fois l'occasion pour la Propagande du Vin de manifester son activité. Ceux qui ont vu passer le Tour se sont rendu compte, en effet, de l'effort de publicité qui s'y développe en faveur des crus français. Un représentant de la Propagande suit la course. A toutes les étapes, avant l'arrivée des concurrents, des affiches ont été posées recommandant l'usage du vin, et surtout pour chaque région viticole, la consommation des crus du pays.

Des banderoles accrochées en bonne place proclament les bienfaits du vin. A la foule innombrable des enfants venus pour fêter les coureurs, on distribue d'originales coiffures en papier, sur lesquelles sont imprimées des maximes, telles que « Le vin c'est la santé », « Le vin c'est la gaîté ».

Un journal spécial, à grand tirage, *Le Tour de France*, tout en parlant de la course et du sport en général, publie des articles sur les vignobles à travers lesquels l'épreuve cycliste se déroule. Cette feuille est l'objet d'une distribution gratuite très importante.

Le journal *L'Auto* consacre à son tour une partie de ses colonnes aux Vins de France.

Pour les grands illustrés qui publient les diverses phases de la course, les plus célèbres des coureurs ont remis leurs photographies, faisant précéder leur signature d'un hommage au Vin de France qui soutient leurs forces et excite leur courage.

Un haut-parleur sur voiture fait entendre sa grande voix en faveur de notre boisson nationale ; par ses disques, il chante joyeusement notre Pinard. Sur les murs, dans les cafés, se lisent des affiches et des pancartes invitant les consommateurs à donner leur préférence aux restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas. Des images genre Epinal racontant des historiettes sur le sport et le vin sont distribuées en masse, aux enfants.

Cette publicité intensive est d'autre part pratiquement appuyée par des dégustations de tous les vins régionaux, organisées pendant les jours de repos de la caravane cycliste. Certaines municipalités, suivant l'exemple, offrent un vin d'honneur.

Comme on le voit, les vins de France sont fêtés, à très juste titre, et chacun veut s'apliquer à les faire mieux connaître ; c'est, au demeurant, le devoir de tout bon Français.

**Monument Chaptal et Centenaire.** — La ville de Mende (Lozère) ouvre une souscription à l'effet d'élever un buste à Chaptal, originaire de Nogaret (Lozère) ; elle prépare en même temps des fêtes pour le 21 août pour honorer sa mémoire. Les souscriptions doivent être adressées au maire de Mende. Nul doute que les souscriptions soient nombreuses parmi les viticulteurs qui manifesteront ainsi leur reconnaissance envers celui qui fut un des premiers œnologues et qui, le premier, orienta l'œnologie par la science.

**L'Exposition Générale des Vins et Eaux-de-Vie de la Bourgogne, à Beaune.** — Les 12 et 13 novembre 1932, aura lieu à Beaune la 69e Exposition Générale des Vins et Eaux-de-Vie de la Bourgogne.

Cette manifestation organisée par le Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, le jour de la Vente des Vins des Hospices, permet aux visiteurs de déguster gratuitement tous les vins de Bourgogne récoltés à la propriété, depuis les Chablis jusqu'aux Beaujolais, en passant par les grands crus de la Côte : Chambertin, Musigny, Clos-Vougeot, Nuits, Beaune, Pommard, Meursault, Montrachet, etc., et cela depuis le jeune vin de l'année jusqu'à ses aînés déjà prêts à la consommation.

Groupant, l'année dernière, près de 10.000 échantillons, l'Exposition Générale sera, cette année, grâce à des mesures appropriées, plus réussie encore.

Qualifiée de Grand Marché des Vins de Bourgogne, elle mérite ce titre, par la facilité qu'elle donne à l'acheteur de trouver, groupés en un même lieu, tous les crus de Bourgogne. Le propriétaire ou le négociant se trouvant presque toujours là, il est possible de traiter une affaire en évitant les frais de déplacement et de correspondance.

Nous ne saurions trop recommander aux négociants et à tous ceux qui s'intéressent au Vin de Bourgogne, de faire, au mois de novembre, le voyage à Beaune, qui leur permettra d'assister, dans sa capitale, à sa grande fête annuelle.

**Un important perfectionnement apporté au broyage des fruits : la suppression du pilonnage.** — Jusqu'à présent, l'alimentation des broyeurs de fruits n'était pas régulière et les fruits formaient « une voûte » dans le broyeur.

Pour éviter la formation de cette voûte, les agriculteurs employaient le pilon qui avait de graves inconvénients.

Les Etablissements « Simon frères » de Cherbourg ont conçu leur « Alimentateur-agitateur breveté » qui permet de supprimer l'homme préposé au pilonnage et augmente le débit du broyeur de 25 %.

Cet appareil, loin de compliquer le broyeur, fait corps avec la trémie qui se renverse seule comme dans les appareils non munis du dispositif.

Les broyeurs Simon 1932 sont munis de lames qui permettent d'obtenir un broyage très fin et qui vident remarquablement les peaux.

La disposition oblique des striures offre de gros avantages également. Ces nouveaux broyeurs sont signalés à nos lecteurs, qui se trouveront bien de leur emploi. — J. V.

**21e promotion d'ingénieurs techniques d'agriculture.** — M. le sénateur Victor Boret, ancien ministre de l'Agriculture, assisté des membres du Conseil de perfectionnement, de M. Bocher, directeur, et des professeurs de l'Institut Technique de Pratique Agricole, a remis le diplôme d'*Ingénieur Technique d'Agriculture* aux élèves de la 21e promotion de cet établissement ayant satisfait aux épreuves de sortie et dont les noms suivent :

M. Gentil, médaille de vermeil du ministre de l'Agriculture et prix Rodriguès (objet d'art) ; M. Engelhard, médaille d'argent du ministre de l'Agriculture et prix Rodriguès (objet d'art) ; M. Ginoux, médaille de bronze du ministre de l'Agriculture ; MM. Amiot, Baille, Bastier, de Broglie, Cazenave, Charbonneau, Cossart, de Cournon, Couve, Creuze, Debuisieux, Duhuy, Dujardin, Fontaine, Foyer, Gaujoin, de Guell, Jabon, Jacquesfi Lamothe, de Langlard, Lasserre, Lefébure, Lemarie, Ligaud, Madru, Mandron, Marquise, Michau, Moulin, Perben, Pouzin, Roland, Robert, Tardon, Treuil.

La reprise des cours pour la 22e promotion aura lieu le 1er octobre 1932, au Siège de l'Institut, 38, rue des Ecoles, Paris (5e).

**Cinquantenaire du Comice agricole et viticole du Beaujolais.** — Le Comice Agricole et Viticole du Beaujolais célébrera cette année le cinquantenaire de sa fondation.

A cette occasion, un concours très important aura lieu à Anse, le dimanche 21 août, sous la présidence d'honneur de M. Justin Godart, sénateur, ministre de la Santé publique, dont la présence est assurée, et des élus du département.

Plus de 4.000 francs de primes et médailles seront distribuées.

Les concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave, d'origine française exclusivement.

Les animaux domestiques et de basse-cour. Les produits agricoles, horticoles et viticoles.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton d'Anse et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons. Exploitations agricoles, grande et petite culture.

Culture fruitière, reboisement, Apiculture, Laiteries rurales.

Primes et médailles aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons.

Familles agricoles. Mutualité agricole.

Enseignement agricole, exposition de travaux scolaires, de couture et d'enseignement ménager.

Les concurents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le 10 août 1932, dernier délai, à M. Vermorel, Président du Comice agricole et viticole de Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 155 à 165 fr. ; 10°, 170 à 180 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 a 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

*Vins de Touraine :* Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

*Vins d'Anjou :* Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 280 fr. à 320 fr. Noah, de 90 à 100 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. 50 le degré. Distillerie, 8 fr. 25 à 8 fr. 60.

Midi. — *Nîmes* (*8 août 1932*). — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 118 à 135 fr. ; 9 à 10° 135 à 145 fr. ; 10 à 11° 150 à 165 fr. Trois-six B. G. et Eaux de vie de marc : Pas d'affaires.

*Montpellier* (*2 août*). — Vins rouges, 8°, de 115 à 125 fr. ; 9°, 125 à 135 ; 10 à 11°, 140 à 155 l'hecto. Esprit de vin à 86°, 1.050 à 1.100 fr.

*Béziers* (*5 août*). — 7°5 à 10°5, 120 à 150 fr. ; Coteaux, 9°5 à 10°5, 140 à 157 ; Hauts-Coteaux, 155 à 170 ; Blancs supérieurs, » à » l'hecto. Alcools, 3/6 pur vin, 86°. 905 à 925 fr. ; les 100°, 1.050 à 1.075 fr. Eaux de vie. Pas d'affaires.

*Minervois* (*7 août*). — Marché d'Olonzac, 15 fr. le degré, avec appellation d'origine minervois.

*Perpignan* (*6 août*). — Vins de 13 fr. 50 à 15 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce). De 15 à 15.50 le degré. (Chambre d'agriculture).

*Carcassonne* (*6 août*). — 8°, de 120 à 125 fr. ; 9°, 130 à 135 fr. ; 10°, 145 à 150 fr. ; 11°, 158 à 165 fr. ; 12°, pas de cote.

*Narbonne* (*4 août*). — Vins rouges, 14 fr. » à 15 fr. 50 le degré.

*Alsace.* — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr, — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 350 fr. ; vieux, de 320 à 350.

## COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 128 fr. à 125 fr. »; orges, 60 fr. à 62 fr.; escourgeons, 66 fr. à 76 fr.; maïs, 69 fr. » à 70 fr. »; seigle, 83 fr. » à 86 fr. »; sarrasin, 115 fr. à 116 fr.; avoines, 80 fr. à 82 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 54 fr. 10 à 55 fr. 00. Buenos-Ayres, 37 fr. 09 à 38 fr. 00. Chicago, 47 fr. 00 à 48 fr. 04. — Sons, 40 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 37 à 39 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

**Pommes de terre.** — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 100 à 130 fr.; sterling, 36 à 42 fr.; Rosa, 45 à 47 fr.; Nouvelle de Cavaillon, 40 à 45 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 145 fr. à 180 fr.; paille de seigle, 145 fr. à 180 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

**Semences fourragères.** — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

**Tourteaux alimentaires** (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

**Sucres.** — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

**Bétail** (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 18 fr. 70. — Veaux, 5 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 9 fr. 50 à 16 fr. ».

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

**Soufres** : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 350 à 400 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 380 à 520 fr. — Figues, 600 à 800 fr. — Melons de Nantes, 40 à 42 fr. — Raisin d'Algérie, 380 à 450 fr. les 100 kg. — Prunes, de 350 à 500 fr. — Groseilles à grappes, de 140 à 180 fr. — Pêches de Perpignan, 300 à 700 fr. — Amandes vertes, 200 à 450 fr. — Raisins d'Algérie blanc 430 fr. — Tomates du Midi, 200 à 250 fr. — Pois verts, de 50 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 230 fr. — Artichauts, 25 à 110 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 125 fr. le cent. — Laitues de Nantes, 45 à 70 fr. le cent. — Epinards, de 80 à 120 fr. — Carottes de Nantes, 140 fr.

*Le gérant :* Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.